Vinextase®

Acide Malique

L'acide DL malique (E296) est un correcteur d'acidité sur moût et vin.

Formule chimique :
$C_4H_6O_5$

Caractéristiques physiques

* Aspect : poudre
* Couleur : blanc

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

0,5 à 2,5 g/l.
Dissoudre directement dans le moût ou le vin, veiller à une bonne homogénéisation.

Aspects réglementaires

Teneur maximale légale :
- 1,5 g/l sur moût et vin en fermentation
- 2,5 g/l sur vin fini

Registre de détention et de manipulation obligatoire.

Analyse physico-chimique

* Pureté	(%)	> 99,5
* Humidité	(%)	< 0,30
* Cendres	(%)	< 0,02
* Fer	(ppm)	< 5
* Arsenic	(ppm)	< 1
* Métaux lourds	(ppm)	< 10
* Mercure	(ppm)	< 1
* Plomb	(ppm)	< 1

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sac de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178